

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti, F., Raswen F, dan Yusmarni (2016). Pemanfaatan Pati Sagu Dan Tepung Kelapa Dalam pembuatan Kue Bangkit. *Jom Faperta UR 3 (2)*: 1-16.
- Amin, Sarmidi, (2009). *Cocopreneurship-Aneka Peluang Bisnis Dari Kelapa*, Yogyakarta : Penerbit Andi.
- Andarwulan N, Kusnandar, F dan Herawati, D. (2011). *Analisa Pangan*, PT. Dian Rakyat, Jakarta.
- Association of Official of Analytical Chemist. (2005). *Official Methods of Analysis of The Association of Official Agricultural Chemists*. AOAC International Washington DC.
- Astawan, M., Wresdiyati, T., Widowati, T. dan Saputra, I. (2013). Aplikasi Tepung Bekatul Fungsional Pada Pembuatan Cookies dan Donat Yang Bernilai Indeks Glikemik. *Jurnal pangan* 22(4): 385-394
- Astawan, Made. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka.
- Atmaka, W., Parmanto, N. H. R., dan Utami, R. (2013). Kajian Fisikokimia dan Sensori Snack Bars Tempe Bagi Penderita Autis. *Jurnal Teknologi Hasil Penelitian*. 6(2):119-126.
- Ayyun, N. Q., dan Septiani. (2020). Karakterisasi Kadar Proksimat Donat Dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa (*Cocos Nucifera*). *Binawan Student Journal (BSJ)*. Program Studi Gizi Universitas Binawan. 211–216.
- Azis, R., dan Akolo, R. I. (2018). Karakteristik Tepung Ampas Kelapa. *Journal of Agritech Science*. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Politeknik Gorontalo. 2(2):104–116.
- Azizah. (2009). Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam pembuatan Kreker terhadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan [skripsi]. Departemen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.
- Badan Pusat Statistik. (2017). Data Impor Gandum Tahun 2016. Berita Publikasi Asosiasi Produsen Terigu Indonesia. <http://agro.kemenperin.go.id/3337-Atpindo-Klaim-Impor-Gandum-Naik-Karena-Pakan-Ternak.-Bukan.-Mie>.
- Badan Pusat Statistika. (2020). Luas Tanaman Perkebunan Menurut Provinsi (Ribuan Hektar), pada tahun 2018-2020. <https://www.bps.go.id/indicator/54/131/1/luas-tanaman-perkebunan-menurut-provinsi.html>.

- Badan Standarisasi Nasional. (2018). SNI 01-2973-2018. Syarat Mutu dan Cara Uji Biskuit. Badan Standarisasi Nasional : Jakarta.
- Baer, A. A., & Dilger, A. C. (2014). Effect of fat Quality On Sausage Processing, Texture, and Sensory Characteristics. *Meat Science*, 96(3), 124.
- Cauvain., Young. (2006). Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau dan Pisang dalam Pembuatan Brownies Panggang.
- Charley, H. (1982). *Food Science*. 2nd ed. John Willey and Sons, New York.
- Claudia, J.N dan S.B. Widjanarko. (2016). Studi Daya Cerna (*in vitro*) Biskuit Tepung Ubi Jalar kuning dan Tepung Jagung Germinasi. *J. Pangan dan Agroindustri*. 4 (1): 391 – 399.
- Claudia, R. T., Estiasih., D.W. Ningtyas., dan E. Widyastuti. (2011). Pengembangan Biskuit dari Tepung Ubi Jalar Oranye. *J Pangan dan Agroindustri*. 4 (3) : 1589-1595.
- Darmatika, K., Ali, A dan Pato, U. (2018). Rasio Tepung Terigu Dan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Dalam Pembuatan *Crackers*. *Jom Faperta* 5(1): 1-14
- Edam, M. (2015). Substitusi Tepung Ampas Kopra Putih Pada Pembuatan Roti Sebagai Pangan Fungsional. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*. Balai Riset Dan Standarisasi Industri Manado. 7(1):1–9.
- Fajri, M.R. (2015). Analisis Kadar Protein Kasar Dan Serat Kasar Wafer Limbah Jerami Klobot Dan Daun Jagung Selama Masa Penyimpanan. Skripsi. Makassar: Fakultas Peternakan, Universitas Hasanuddin.
- Faridah, A., Kasmita, S., A. Yulastri dan L. Yusuf. (2008). *Patiseri Jilid 2 Untuk Sekolah Menengah Kejuruan*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Ferdiansyah, M. K. (2018). Pengaruh Hidrokoloid Pada Mutu Produk Bakery. *Jurnal ilmu-Ilmu Pertanian*.
- Hayati A.L. Tobing, Hadibroto, Nies Kartohadiprodjo. (2005). Kue Semprit tepung Ubi Ungu Tinggi Antosianin. *Jurnal Universitas Negeri Yogyakarta*. Hal.12.
- Herawati, H., Bram Kusbiantoro, Yayan Rismayanti dan Mulyani. (2008). Pemanfaatan Limbah Pembuatan VCO. *Prosiding Seminar Nasional Teknik Pertanian*, Yogyakarta, 18-19 November 2008. p .1-11.
- Hidayat, B.T., A. Wae and N. Andriati. (2018). Physicochemical, sensory attribute and protein profile by SDS-PAGE of beef sausage substitute with texturized

vegetable protein. *Food Research* 2: 20-31. DOI: 10.26656/FR.2017.2(1).106.

Hutsoit, G.F. (1988). Ampas Kelapa: Dari Tempe Bongkreng ke Pemanis. *Majalah Perusahaan Gula Pasuruan*. Pusat Penelitian Perkebunan Gula Indonesia 24 (3):19-24.

Isnaharani, Y. (2009). Pemanfaatan Tepung Jerami Nangka Dalam Pembuatan Cookies Tinggi Serat. *Bogor : Jurnal mahasiswa*

Jahari, A. B & I, Sumarno. (2001). *Epidemiologi Konsumsi Serat di Indonesia*. Gizi Indonesia Volume XXV. Persatuan Ahli Gizi Indonesia. Bogor.

Kailaku, Sari Intan, Ira Mulyawanti K.T.D., dan Andi N.A. (2012). Potensi Tepung Kelapa Dari Ampas Industri Pengolahan Kelapa. [Prosiding] Seminar Nasional Teknologi Inovatif Pascapanen Untuk Pengembangan Industri Berbasis Pertamina. 669-678.

Kharisma, T. (2013). Formulasi beras analog putih berbasis pati sagu (*Metroxylon sagu* R.), singkong (*Manihot esculenta* Crantz), dan ampas kelapa (*Cocos nucifera* L.). Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor. Bogor.

Koeswardhani, M. (2008). *Dasar-dasar Teknologi Pengolahan Pangan*. Jakarta: Universitas Terbuka

Kustiani A. (2013). Pengembangan *Crackers* Sumber Protein Dan Mineral Dengan Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Dan Tepung Badan-Kepala Ikan Lele Dumbo (*Clarias Gariepinus*). Skripsi. Departemen Gizi Masyarakat Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.

Lubis, Y.M, Satriana¹, Fahrizal, E. Darlia. (2014). Formulasi Biskuit Kelapa Parut Kering dengan Perlakuan Penyangraian dan Tanpa Penyangraian. *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia*. 6(2): 39-43.

Mamuaja, F. L. (2017). Pemanfaatan Limbah Ampas Kelapa Menjadi Produk Kue Kering. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 5.

Manley. (2000). *Biscuit, Cracker, and Cookie Recipes for the Food Industry*. Washington: CRC Press

Marquez, P.O. (1999). *Nutritional Advantages of Philippine Coconut Flour*. *Coconut Farmers Bulletin, Number. 4*, pp. 1-7.

Mayasari, R. (2015). Kajian Karakteristik Biskuit yang Dipengaruhi Perbandingan Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas* L.) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.). Bandung: Fakultas Teknik.

- Musita, N. (2016). Kajian Sifat Fisik Organoleptik Biskuit Berbahan Baku Tepung Jagung *Ternikstamalisasi* dan Terigu. *Jurnal Dinamika Penelitian Industri* 27(2): 110-118
- Ninsix, R. (2012). Pengaruh Ekstraksi Lemak Terhadap Rendemen dan Karakteristik Tepung Ampas Kelapa Yang Dihasilkan. *Jurnal Teknologi Pertanian*. 1(1):1-16.
- Nurbaya, S dan Estiasih,T, (2013). Pemanfaatan talas berdaging umbi kuning (*Colocasia esculenta* L) dalam pembuatan cookies, *Jurnal Pangan dan Agroindustri*: Malang.
- Nurdjannah, N., dan Hoerudin. (2008). Pengaruh perendaman dalam asam organik dan metode pengeringan terhadap mutu lada hijau kering. *Buletin Littro*. 19(2): 181-196.
- Pangaribuan, A, (2013). Substitusi tepung talas belitung pada pembuatan biskuit daun kelor (*Moringa oleifera* Lamk), *Jurnal Program Studi Biologi, Fakultas Teknobiologi, Universitas Atma Jaya: Yogyakarta*.
- Pitunani, M. W., Wahyuni, S., & Isamu, K. T. (2016). Analisis proksimat dan organoleptik cookies substitusi daging ikan teri berbahan baku tepung keladi (*Xanthosoma sagittifolium*) perendaman dan tepung keladi termodifikasi. *J Sains Dan Teknol Pangan JSTP*, 1(3), 201-208.
- Praptiningrum, Wulan. (2015). Eksperimen Pembuatan *Butter Cookies* Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. Skripsi. Universitas Negeri Semarang. Semarang. 117 hal.
- Prasetyo, Inoriyah E. (2013). Pengelolaan Budidaya Tanaman Obat-obatan (Bahan Simplasia). Bengkulu. Badan Penerbitan Fakultas Pertanian. UNIB
- Prasetyo, A., dan Rahayu, M. (2021). Potensi Konsumsi Kelapa Muda (*Cocos nucifera* L.) pada Orang Sehat dalam Meningkatkan Nafsu Makan dan Berat Badan. *Jurnal Kedokteran dan Kesehatan*. 17(1) : 58-65.
- Pusuma, D. A., Praptiningsih, Y., dan Choiron, M. (2018). Karakteristik Roti Tawar Kaya Serat Yang Disubstitusi Menggunakan Tepung Ampas Kelapa. *Jurnal Agroteknologi. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember*. 12(01):29–42.
- Putri MF. (2014). Kandungan gizi dan sifat fisik tepung ampas kelapa sebagai bahan pangan sumber serat. Semarang: Universitas Negeri Semarang. Teknoba. 1(1).
- Putri, Meddiati Fajri. (2010). Kandungan Gizi dan Sifat Fisik Tepung Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat. *Fakultas Teknik. Universitas Negeri Semarang. Jurnal Teknoba* Vol. 2, No. 2.

- Rachmawati, N.O., Suranto., Solichatun. (2006). Pengaruh Variasi Metode Pengeringan terhadap Kadar Saponin, Angka Lempeng Total (ALT), dan Bakteri Patogen Ekstrak Simplisia Daun Turi (*Sesbania Grandiflora* (L.) Pers.). *Jurnal Biofarmasi*.
- Rindengan, B. (2015). Ekstrak Galaktomanan Pada Daging Buah Kelapa Dan Ampasnya Serta Manfaatnya untuk Pangan. *Perspektif*. 14(1): 37-49.
- Rony P. (1993). *Aneka Produk Olahan Kelapa*, Jakarta : Penebar Swadaya,
- Rosida., T, Susilawati., dan Manggarani, A, D. (2014). Kajian Kualitas Cookies Ampas Kelapa. *J. Rekapangan*. 8(1):104–116.
- Sari, Y. W. (2012). Pengaruh Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Garut Terhadap Sifat Organoleptik Crackers Bayam. Surabaya: Unesa.
- Setyaningsih, D., Anton, A., dan Aya, P. S. (2010). Analisis Sensoris untuk Industri Pangan dan Agro. Bogor : IPB Press.
- Siti Hamidah. (1996). *Patiseri*. IKIP Yogyakarta.
- Smith, W.H. (1972). *Biscuit, Cracker, and Cookies, Technology, Production, and Management*. London : *Applied Science Publishers*.
- Suarni. (2009). Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (*Cookies*). *Jurnal Litbang Pertanian*.28(2):63-71.
- Subagio, A., Windrati, W. S., dan Witono, Y., (2003). Development of functional protein from non-oilseed legumes as food additives, *Proceeding of ITSF Seminar on Science and Technology*, Indonesia Toray Science Foundation, pp. 1-10.
- Sudirman, Ninsix, R. (2015). Pengaruh Penambahan Tepung Ampas Kelapa dengan Tepung Tapioka Terhadap Cookies. *Jurnal Teknologi Pertanian*. Vol. 4, No.2
- Sugito dan Hayati. (2006). Penambahan Daging Ikan Gabus dan Aplikasi Pembekuan Pada Pembuatan Pempek Gluten. *Jurnal Ilmu-ilmu Pertanian Indonesia* 8 (2): 147-151.
- Supriatna, Dadang, (2012). Kajian Pemanfaatan Ampas Kelapa Hasil Samping Pembuatan VCO untuk Produk Tepung Kelapa (*Coconut Flour*) Berserat Tinggi. Laporan Akhir. Balai Besar Industri Agro, Bogor.
- Susanto, M. K. (2012). Penganekaragaman Biskuit Berbasis Tepung Kedelai. Surabaya: Unesa
- Trinidad, T.P., (2002). *Coconut Flour From “Sapal”; A Promising Functional Food*, *Food and Nutrition Research Institute, Department of Science and Technology*. Manila.

- Trissanthi, Chandra. M. & W. H. Susanto. (2016). Pengaruh Konsentrasi Asam Sitrat dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Sirup Alang-Alang (*Imperata cylindrica*). *Jurnal Pangan dan Agroindustri* 4(1): 180-189.
- Wardani, E.N, Sugitha, M.I, Pratiwi, D.W.K. (2016). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Pangan Sumber Serat dalam Pembuatan Cookies Ubi Jalar Ungu. Vol 5 No 2. Jurnal ITEPA.
- Warisno, (2003). Budidaya Kelapa Genja, Yogyakarta: Penerbit Kanisius
- Wenzhao L., Guangpeng L., Baoling S. Xianglei T., Xu, S., (2013). Effect of Sodium Stearoyl and the Microstructure of Dough. *Advance Journal of Food Science and Technology* 5(6):682-687.
- Widiantara, T., Yusman, T., Garnida, Y., dan Yulianti D., (2018). Aktivitas Antioksidan beberapa Ekstrak Kacang Koro (*Canavalia ensiformis*) menggunakan Uji DPPH. Bandung. Vol. 6 No. 1: 30-33
- Widiastuti, D., Mulyati, A. H., dan Septiani, M. (2015). Karakteristik Tepung Limbah Ampas Kelapa Pasar Tradisional dan Industri *Virgin Coconut Oil* (VCO). *Jurnal Ekologia. FMIPA> Universitas Pakuan*. 15(1):29–34
- Wijaya. (2002). *Pengolahan Kue dan Roti*. Departemen Pendidikan Nasional, Jakarta.
- Wijayanti, I. (2015). Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah. Skripsi. Semarang: Universitas Negeri Semarang
- Winarno, F.G. dan Pudjiatmaka, A.H.. (1989). Gluten dalam Ensiklopedia Nasional Indonesia. Jilid 6. Hlm 184. Jakarta : PT Cipta Adi Pustaka
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yulvianti. M., Widya Ernayati, Tarsono, dan M. Alfian R. (2015). Pemanfaatan Ampas Kelapa Sebagai Bahan Baku Tepung Kelapa Tinggi serat Dengan Metode Freeze Drying. *Jurnal Integrasi Proses* 5 (2): 101:107.